



Erneuter Triumph für WASGAU-Absolventen bei Landeswettbewerben

- **Westpfälzisches Handelsunternehmen freut sich über Platz 1 für Fachverkäufer Fachrichtung Metzgerei im Saarland sowie Platz 3 bei den rheinland-pfälzischen Landesmeisterschaften für Fleischer**
- **Auszeichnungen unterstreichen hohes Engagement von WASGAU bei der Ausbildung und der Förderung und Unterstützung des Nachwuchses**

Pirmasens, 11. Februar 2019. 'Weil die Menschen von hier uns wichtig sind': Dieses Leitmotiv hat sich die WASGAU Produktions & Handels AG auch bei der Ausbildung auf die Fahnen geschrieben. Schon seit vielen Jahren macht das Handelsunternehmen mit Stammsitz in Pirmasens als wichtiger lokaler Ausbildungsbetrieb junge Menschen fit für ihren qualifizierten Einstieg ins Berufsleben. Die hohe Güte der Ausbildung in den verschiedenen Bereichen des WASGAU Konzerns hat sich ganz aktuell zum wiederholten Mal als preiswürdig erwiesen mit eindrucksvollen Siegen der beiden WASGAU Absolventen Max Gessner und Heiko Felden bei Landesmeisterschaften. So belegte Heiko Felden vom WASGAU Frischemarkt Kirkel im Bereich „Fachverkäufer Fachrichtung Fleischerei“ den ersten Platz im saarländischen Landeswettbewerb; die Ehrung erfolgte im Rahmen einer Feierveranstaltung der HWK Saarbrücken am 29. Januar 2019. Zuvor hatte sich bereits Max Gessner nach seiner abgeschlossenen Fleischer-Lehre in der WASGAU Metzgerei in den rheinland-pfälzischen Landesmeisterschaften als 3. Landessieger durchgesetzt und wurde hierfür am 18. Januar 2019 auf Einladung des Innenministeriums in Waldfishbach geehrt. Sowohl Max Gessner als auch Heiko Felden hatten ihre Ausbildungen im Jahr 2018 jeweils als Kammersieger beendet. Im März 2018 war Heiko Felden zudem anlässlich des 26. Deutschen Fleischkongresses als „Fleisch-Star-Talent 2018“ und damit beste Nachwuchskraft im Fleischerei-Fachverkauf ausgezeichnet worden.

Zu den Aufgaben von Max Gessner im Rahmen des Fleischer-Wettbewerbs zählten konkret die Zerlegung eines Rinder-Hinterviertels, das Herrichten einer küchenfertig zubereiteten Lammkeule, die Herstellung einer



Pastete sowie das Füllen und Abbinden einer Wurstsorte. Die Anforderungen an Heiko Felden bestanden im Führen eines Verkaufsgesprächs mit Fleischteilerkennung aller Fleischteile, der Einteilung aller Wurstsorten, des Legens einer Schinkenbraten-Platte sowie einer Frühstücksplatte mit mindestens drei Sektoren und der Herstellung eines küchenfertigen Produkts aus mindestens vier Teilen. Außerdem war eine ganze Mahlzeit in einer Zeit von 45 Minuten zu kochen sowie ein Hinterschinken vom Schwein zuzuschneiden.

„Wir sind sehr stolz auf unsere beiden Absolventen, die in ihrem jeweiligen Fachbereich so großartige Siege in Rheinland-Pfalz und dem Saarland erzielen konnten. Es freut uns umso mehr angesichts der nicht zu leugnenden Herausforderung, kompetenten Nachwuchs gerade für das Fleischerei-Umfeld zu gewinnen“, kommentiert Hans-Jürgen Dincher, Ausbilder bei der WASGAU AG. „Max Gessner und Heiko Felden folgen auf zahlreiche frühere Kammer-, Landes- und Bundessieger aus den Reihen der WASGAU Auszubildenden – ein untrügliches Zeichen für ihr großes Können und Engagement, das wir in der Ausbildung in den WASGAU Fachbereichen und Frischemärkten jederzeit tatkräftig unterstützen und fördern. Auch in Zukunft wollen wir bei WASGAU den jungen Menschen das beste Rüstzeug für ihr Berufsleben mitgeben, so dass auf die aktuellen Auszeichnungen sicherlich noch viele weitere folgen werden.“

Hintergrundinformationen zur WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland sowie im Nordwesten Baden-Württembergs. Den Kern der Handelstätigkeit bilden 75 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 600 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warengruppen am Gesamtsortiment beträgt über 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau-ag.de> erhältlich.

20190211_was



Begleitendes Bildmaterial:



Metzgerei-Fachabteilung im WASGAU Frischemarkt (WASGAU Center Bitscher Straße, Pirmasens)



Außenansicht WASGAU Metzgerei, Pirmasens - Produktion



Logo WASGAU Produktions & Handels AG

[Download unter https://ars-pr.de/presse/20190211_was]

Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG
Isolde Woll
Blocksbergstraße 183
D-66955 Pirmasens
Telefon: +49 6331 558-281
Telefax: +49 6331 558999-281
isolde.woll@wasgau-dlog.de
<https://wasgau-ag.de>

Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH
Martina Overmann
Schulstraße 28
D-66976 Rodalben
Telefon: +49 6331 5543-13
Telefax: +49 6331 5543-43
MOvermann@ars-pr.de
<https://ars-pr.de>